



ル プティ パリジャン Le Petit Parisien

レ ヴィニュロン パリジャン
Les Vignerons Parisiens

『パリでワインを造る』

1950、60年代にはBercy地区に醸造所があり、セーヌ川で樽で運んできたワインをブレンドして瓶詰していたようです。この歴史を基にして現代のパリでワイン醸造を始めました。我々の誇りは“パリのワイン”を造っている事です。

PR : パリ・ローカルTV 「Tres Tres Bon sur Paris Premiere」2016年10月23日放送 《パリで最初の醸造所》。

【歴史】 4人のワイン関係者が集まり出資をし合って、パリの中心地に造られた醸造所。

Ø **Matthieu Bosser** マーケティング、ディストリビューション担当

父がワイン商だった事で、幼い頃からワインに親しんでいました。自らもワイン商を立ち上げた後(2014年に販売)、よりワインそのものに近い仕事をする為に、ワイン醸造を選びました。(今回のコンセプトの発案者)

Ø **Frederic Duseigneur** 栽培(ビオダイナミ)担当

25年の経験があり、中でも1992年の最優秀ソムリエのPhilippe Fraure-Bracとコラボレーションしたキュヴェが人気となりました。(リラックとシャトー・ヌフ・ド・パプで5代続くドメヌ出身)

Ø **Emmanuel Gagnepain** 醸造担当

ブルゴーニュで醸造を学びました。その後、ロヌでワイン造りを行い評判になったこともありました。現在はフランスのビオダイナミの第一人者です。ロヌとコルシカを中心として約60ドメヌのビオダイナミのアドバイザーも務めています。

Ø **Michel Grupper** 戦略担当

ワイン愛好家。スペインのプリオラートのドメヌでワインを覚えしました。今までの経験を生かし、ヴィニュロン・パリジャンの経営面を担当しています。

【目指すワイン造り】長い時間をかけて、4人の設立者達がパリの中心地に、都市型セラーを構える事が出来ました！パリジャン達がワインの扉を開き、ワインの世界に浸り、収穫した葡萄から瓶詰までを実際に見て頂く事が出来ます。活気あるマレ地区に、私たちヴィニュロン・パリジャンは、偉大なワインを造る為に必要な設備を全て揃えました。

しかし、高品質のワインを造る為には、設備だけでは十分ではありません。経験、大胆さ、そして芸術的な手法に基づいて育てられた葡萄が必要です。全ての葡萄は、完璧な葡萄栽培を行っているフランスの栽培家達が育てた葡萄です。区画ごとにビオダイナミ及びビオロジック農法で栽培しています。私たちはこれらの農法こそが、葡萄が育った土地やテロワールを尊重した良質の葡萄を得る為の、唯一の農法だと考えています。《ビオダイナミとは:思い葡萄樹に用いられる農法。除虫剤も化学肥料も使用せず、自然や季節のリズムを活用する》

収穫は全て手作業です。畑で厳選な選果、更に醸造所でも2度目の選果を行っています。もちろんパリには葡萄畑がありませんので、畑をご案内できません。だからこそ葡萄栽培家との関係をよりオープンにしています。皆さんはその葡萄が何処から来て、どの様に育てたのか、そして細心の注意のもとに葡萄を育てた栽培家が誰なのかを知る事が出来ます。同様に葡萄ごとに全ての醸造過程をお見せ出来ます。

【**プティ・パリジャンの特徴**】ヴィニュロン・パリジャンは、テロワールと品種の本質、品質、雰囲気等、全てを尊重します。ぜひ私達に会いに、気軽にカーヴを訪問して下さい。私達のワイン造りの世界に出会って頂けると幸いです！

Ø **パリのマレ地区に醸造所を設置。グラン・ヴァンを造れる醸造設備を備えています。**

Ø **収穫は手摘み。畑で最初の選果後、醸造所でも再度選果しています。**

Ø **ブドウは信頼のおけるフランス国内の栽培家のものを使用しています。**

Ø **ビオロジック及び一部はビオダイナミ農法です。**

Ø **化学肥料や除虫剤不使用。自然と季節のリズムに合わせたワイン造りを徹底しています。**

Ø **酸化を防ぐ為にプレス時には二酸化炭素(ドライアイス)を使用します。**

Ø **天然酵母のみで発酵させます。**

Ø **500-600Lの小さなタンクで発酵・熟成。**

株式会社インダストリーズ ワイン事業部

〒105-0004 東京都港区新橋2-5-5

TEL03-3539-5415 FAX03-3539-5472

品種:40% Cinsault、30%
Syrah、30% Grenache

土壌:白い粘土の石灰岩(高度350m)

樹齢:20年以上

アルコール度:13.5°

ブドウはブドウ畑で一旦選別して再びワイナリーで選果します。その後、ゆっくり搾汁し、26°Cで管理されたタンクで15日間発酵させます。このワインはステンレスタンクで熟成させ3月に壺詰めしました。

特集「流行 !!街の中心で造られるワイン」

■ パリへのオマージュ :ヴィニュロン・パリジャンの4人の設立者の一人**Matthieu Bosser**は、マレ地区から程近い所場所にあるカーヴで、キュヴェ・オスマンやキュヴェ・ルテチア(パリの古名)を造っています。背景には“世界で最も多くのワインを消費する街”でワイン造るという強い思いと共に、大好きな街に住みながらワインを造りたいという30代の“我儘”な思いがあったようです。

このプロジェクトは、2つのチームが2年の月日をかけて実現しました。大きな難関は、まず認可を得る事が簡単ではありませんでした。「役所に突然電話をかけてパリで葡萄をプレスしたいと言った時には、電話の相手が無言になった」と**Matthieu Bosser**は当時を回想して笑います。それは前代未聞の事でした。結果として、彼が“忘れられたパリのカーヴを持つドメヌ”の醸造許可を市から認可されるまでにはとても多くの忍耐と努力が必要でした。

■ 賃料支払いの為にプライベート・パーティーを開催 ヴィニュロン・パリジャンのカーヴ兼ショップは、**Velib**(シェア・サイクル)や地下鉄の出口、新聞を売るキヨスクが並ぶ街の中心にあり、高い天井と美しいショーウィンドがあります。「誰もがよほど高い費用を払っている筈だと思っでしょう。でも、ロコミとこの立地のお陰で、ここをプライベート・パーティーの会場として貸す事も出来ています。それで家賃の一部をまかっています」と**Matthieu Bosser**は説明しています。

同時に、個人客にワインを販売する事も出来ますし、醸造関係の勉強会を開いたり、醸造所見学(街の中心にある唯一のプレス機)と試飲をして貰う事も出来ます。但し、難点もあります。それはワインをストックする為に、彼らは既にもっと広い場所を探し始めているようです。

北ローヌのVisans周辺に位置する、パートナーである4軒のドメヌから手に入れた葡萄は、彼らのセラーでプレスされます。「僕達は、彼らと一緒に剪定から収穫まで一緒に仕事をしているんです」と**Matthieu Bosser**。選んだ区画についても「僕達はその区画について、約10年~15年前から知っているのはワイン造りに欠かせません」。葡萄の選果は「使用する肥料等は一緒に選び、厳格に行っています」。これらのブドウはすべてビオロジック及びビオダイナミ農法で栽培されています。